

DIY met  
BiBi



© Bibi, 2018

© Moon, Amsterdam 2018

© Omslagfoto en foto's binnenwerk: Simon Lenskens

© Ontwerp omslag en binnenwerk: Caren Limpens

© Emoticons cover en binnenwerk: Shutterstock

© Styling: Sarah Sikkel en Nadiene Toby

© Teksten: Nynke de Groot, Sarah Sikkel, Nadiene Toby en Luna Wong Lun Hing

ISBN 978 90 488 4590 3

ISBN 978 90 488 4591 0 (e-book)

NUR 240

[www.overamstel.com](http://www.overamstel.com)

[www.uitgeverijmoon.nl](http://www.uitgeverijmoon.nl)

Moon is een imprint van Overamstel uitgevers bv

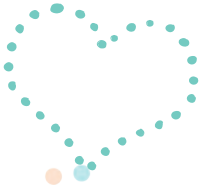
Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



DIY met

BIBI



NIK&NIK

# iNHOUDS- OPGAVE



## VOORWOORD

6

## IN DE KEUKEN

8

Gezonde watermeloenpizza	10
Bijzondere appeltaartjes	12
Yoghurtfeestje	14
Marshmallow-lolly	16
Poep-emoji-taartjes	18
Ijsjes zonder ijs	20
Mega XXL Coca-Cola Oreo Gummy	22
Eetbaar glas	24
Eetbaar slijm	26

## 20 VRAGEN AAN BIBI

28

## IN JE KAMER

30

Jezelf op hout	32
Poppenbenenpotjes	34
Föhnschilderij	36
Originele onderzetters	38
Plantendino's	40
Sieradenstandaard	42
Stenen cactus	44
Snoeprijs-tasjes	46
Aquarium in een pot	48





## BIBI'S FAVORIETEN

50

## BIBI & YOUTUBE

88

## VOOR DE SPIEGEL

52

## SLIJM

90

Bibiknot	54
Gezichtsmaskertje	56
Anti-haarpijnspray	58
Meloennagels	60
Kneedzeepjes	62
Cola-Fanta-Sprite-armband	64
Nutella-EOS	66

Glitterslijm	92
Sorbetslijm	94
Aardbeislijm	96
Mega XXL olieslijm	98
Eetbaar Coca-Cola-slijm	100
Slijm zonder lijm	102
Crunchy knetterslijm	104
Aquariumslijm	106

## BIBI'S LIFEHACKS

68

## BIBI'S DROMEN

108

## MET DE FEESTDAGEN

70

## CHALLENGES

110

Crea kerstkaart	72
Rendierknot	74
Sneeuwpopvaasje	76
Eenhoorn-kerstballen	78
Smakelijke sneeuwpoppen	80
Moederdag-bonbons	82
Snelle Sinterklaasurprise	84
Halloweensnack: ogenkoekjes	86

De drie stiften-challenge	112
Blind schminken-challenge	114
Lepel-challenge	116
Slime food versus real food-challenge	118
Emoji-pancake-art-challenge	120
Squishy vs real vs surprise food-challenge	122
What's in my mouth-challenge	124
Fotochallenge	126





# Hé hoi!

**WAT MEGACOOOL DAT JE DIT BOEK HEBT GEKOCHT! IK VOEL ME VEREERD!**

Je kent me vast van YouTube of Instagram. Als dat klopt, wil ik je héél erg bedanken dat je altijd naar mijn video's en foto's kijkt! Zonder jou was mijn YouTube-kanaal nooit zo groot geworden. En nu heb je ook nog mijn boek gekocht. Ik zeg daarom keihard **WOWWWW** en **SUPERBEDANKT!**

Jij houdt van DIY's, dat weet ik zeker. En dat komt heel goed uit, want **IN DIT BOEK STAAN DE 50 VETSTE DIY'S EVER!** Een heleboel DIY's in dit boek zijn nieuw en ook mijn favo DIY's van YouTube staan erin. Je kunt ze zo namaken, want de DIY's staan stap voor stap uitgelegd, met hele handige foto's erbij. Nu wil je vast graag weten wat voor soort DIY's er in dit boek staan. Vooruit, ik verklap alvast een klein beetje: megalekkere snacks, DIY's om je kamer mee te pimpen, toffe DIY's voor de feestdagen, slijmrecepten en nog veel meer!

**MAARRR DAT IS NOG NIET ALLES!** Want je weet dat ik ook heel erg van challenges houd, dus je raadt het al: die vind je ook in dit boek! Ze zijn echt leuk om te doen met je BFF's, gewoon thuis of een keertje op een feestje. Gegarandeerd lachen, gieren, brullen! En omdat ik het zo tof vind dat jij dit boek hebt gekocht, verklap ik je ook nog eens allerlei gekke weetjes over mezelf.

Ik ben natuurlijk heel erg blij met dit boek, maar ik ben ook superbenieuwd wat jij ervan vindt! **HOE JE ME DAT KUNT LATEN WETEN?** Dat is supermakkelijk! Maak een foto van jezelf met dit boek, post die foto op Instagram en tag mij: **@BIBI.SOCIAL\_** Gebruik ook de hashtag **#DIYMETBIBI**. Ik kies later de leukste foto's uit en die zet ik op mijn Instagram. Wie weet zit jouw foto daar straks ook wel bij!

**HEEL VEEL LEES- ÉN DIY-PLEZIER GEWENST!**

xoxo  
Bibi



in de  
**KEUKEN**

TAARTJES, KOEKJES EN HAPJES: IK VIND ALLES LEKKER!  
EN HET IS NATUURLIJK HET ALLERLEUKST ALS JE ZE ZELF MAAKT!  
DEZE GEZONDE (EN MINDER GEZONDE 😊 )  
SNACKS MAAK JE SUPERMAKKELIJK ZELF  
EN ZE SMAKEN OOK NOG EENS SUPERLEKKER!



GEZONDE  
watermeloen  
PIZZA

EETBAAR  
SLIJM

BIJZONDERE  
APPELTAARTJES

MEGA XXL  
COCA-COLA oreo  
GUMMY

YOGHURT  
FEESTJE



POEP-  
EMOJI  
taartjes

EETBAAR  
GLAS

YSJES  
zonder ys

MARSH  
MALLOW  
LOLLY

# GEZONDE watermeloen



# PiZZA



DIT IS DE GEZONDSTE PIZZA DIE IK OOIIT HEB GEGETEN! EEN WATERMELOEN-PIZZA DIE IK HEB VERSIERD MET MIJN LIEVELINGSFRUIT. HET LEUKE AAN DEZE PIZZA IS DAT JE HEM HELEMAAL KUNT MAKEN ZOALS JIJ DAT LEKKER VINDT. MET YOGHURT OF MASCARPONE OF HEEL ANDER FRUIT. PERFECT ALS TUSSENDOORTJE, TOETJE OF TRAKTATIE!

## NODIG:

1 WATERMELOEN, GRIEKSE YOGHURT,  
AARDBEIEN, BOSBESSEN, FRAMBOZEN  
EN VERSE MUNT



### Tip

"Vraag hulp als je de watermelon gaat snijden, hier heb je namelijk een scherp mes en spierballen voor nodig!"

1.



Snijd een dikke schijf uit de watermelon en deel deze op in pizzapunten.

2.



Verdeel de Griekse yoghurt over de watermelonpunten.

"Met deze PIZZA steel jij de show!"

3.



Versier de watermelonpizza met het fruit en de verse munt!

# BIJZONDERE appeltaartjes



**DIT IS MIJN FAVORIETE APPELSNACK!** DEZE APPELTAARTJES ZIJN MAKKELIJK TE MAKEN, MEGALEKKER EN SUPERGEZOND. ZE ZIJN EXTRA LEKKER MET EEN SCHEPJE HAGELSLAG EROVERHEEN.

1.



Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in schijven.



## NODIG:

SCHERP MESJE, APPELBOOR,  
APPEL, PINDAKAAS, PECANNOTEN,  
GESCHAAFDE AMANDELEN,  
EVENTUEEL HAGELSLAG

♥Tip

'Het klokhuis  
haal je er in één keer  
uit met een  
appelboor!'

2.



Smeer pindakaas op de appelschijven.

"Van die saaie appel  
maak je zo snel  
iets speciaals!" 😞

Versier de appeltaartjes met de pecannoten,  
geschaafde amandelen  
wat hagelslag overheen.

3.

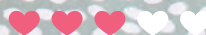


# YOGHURT feestje

Tip

Wil je je feestelijke yoghurt extra versieren? Dat kan! Strooi er dan bijvoorbeeld wat nootjes of andere toppings over!

"Hmmm  
lekkerrrrrrr!"



JAMMIE! DIT IS PAS ECHT EEN FEESTELIJK RECEPT! IK GEBRUIK MEESTAL GEWONE YOGHURT, OMDAT DE SLAGROOM AL BEST ZOET IS. MAAR ALS JIJ DAT LEKKER VINDT KUN JE OOK KIEZEN VOOR BIJVOORBEELD VRUCHTENYOGHURT OF VLA.

## NODIG:

MOOIE GLAZEN, LEUKE RIETJES,  
CHOCOLADE, GEKLEURDE TOPPINGS,  
YOGHURT, SLAGROOM, WAFELTJES

Tip

Vraag hulp als je de  
chocolade gaat smelten.  
Dat kan dus au bain-marie,  
maar ook in de  
magnetron!



Smelt de chocolade au bain-marie, door water aan de kook te brengen en de chocolade in een schaal op de pan met kokend water te zetten. Zet die alvast klaar samen met de toppings, de yoghurt en de rietjes.



Doop de rand van je glas in de gesmolten chocolade.



Dip de rand van het glas nu heel voorzichtig in de topping. Je kunt de topping er ook overheen strooien.



Vul het glas met yoghurt.



Je kunt het yoghurttoetje afmaken met slagroom, een wafeltje en een gezellig rietje!



# MARSH MALLOW

## Lolly





HOE LEUK ZIJN DEZE MARSHMALLOWS OP EEN RIETJE?! ZE LIJKEN NET OP LOLLY'S! PERFECT VOOR OP EEN FEESTJE OF GEWOON VOOR ALS JE ZIN HEBT IN IETS ZOETS. JE KUNT LEKKER VARIËREN MET KLEUREN EN SMAKEN. ALS JE DE MARSHMALLOWS MOOI WILT PRESENTEREN KUN JE EEN MOOI GLAS VULLEN MET SUIKER OM DE RIETJES IN TE STEKEN. 3, 2, 1: SMULLEN MAAR!

## NODIG:

STEVIIGE RIETJES, BAKPAPIER, EEN ZAK GROTE MARSHMALLOWS, WITTE CHOCOLADE EN TOPPINGS

♥Tip

Voeg eetbare kleurstof toe aan de gesmolten witte chocolade. Daarmee gaan de marshmallows er nog feestelijker uitzien!

1.



Leg een groot stuk bakpapier op een platte schaal of snijplank. Smelt de chocolade au bain-marie, prik de marshmallows op de rietjes en dip ze in de gesmolten chocolade.



2.

Bestrooi de marshmallows snel (voordat de chocolade hard wordt) met vrolijk gekleurde toppings en leg je marshmallowlolly voorzichtig op het bakpapier.

"Van deze marshmallowlolly's word ik altijd zo blij! Omdat ze zo lekker smaken maar ook omdat ze er zo COOL uitzien!"



3.

Laat de marshmallows afkoelen in de koelkast of vriezer en klaar ben je!



# POEP-EMOJI taartjes




BEKIJK DEZE **DIY**  
OOK OP **YOUTUBE**




## NODIG:

OVEN, KOM, MIXER MET GARDE,  
SPUITZAK, MELKCHOCOLADE,  
200 GRAM SUIKER, AZIJN, MAÏZENA,  
3 EIEREN, SNOEPOOGJES,  
WITTE FONDANT OF MARSEPEIN

♥Tip

Eetbare snoepoogjes  
kun je zelf maken van  
marsepein of fondant.  
Sneller is het als je ze  
kant-en-klaar koopt  
bij een bakwinkel  
of online.

1.



Verwarm de oven voor op 100 °C. Maak de kom en de garde vetvrij met een papiertje met azijn. Scheid boven een kom de eidooiers van het eiwit. Je hebt alleen het eiwit nodig. Zorg dat er absoluut geen eigeel bij het eiwit komt, want dan mislukt dit recept!



**EMOJI'S VIND IK THE BOMB!** VOORAL DE POEP-EMOJI! DUS IK DACHT: HOE LEUK ZOU HET ZIJN OM POEP-EMOJI-TAARTJES TE MAKEN?! ZE ZIJN ONTZETTEND LEKKER EN ZIEN ER MEGALEUK UIT!



2.

Klop het eiwit op tot een stevig mengsel. Het eiwit is goed als het omhoog blijft staan wanneer je het met een schone pollepel omhoogtrekt.



3.

Doe het opgeklopte eiwit in een spuitzak en spuit drolvormige taartjes.

4.



Zet de taartjes 1 uur en 15 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat in de voorverwarmde oven.

5.



Maak kleine mondjes van de witte fondant/marsepein.

7.



Haal de taartjes daarna voorzichtig door de gesmolten chocolade zodat ze helemaal bedekt zijn en zet ze op een vel bakpapier. Versier de taartjes met oogjes en een mondje en tadaaa: je drol-emoji-taartjes zijn klaar!



6.

Haal de taartjes uit de oven en laat ze heel goed afkoelen. Als de taartjes helemaal koud en hard zijn, smelt je de chocolade au bain-marie.